



■ Chef de cuisine :
Juberti Maroni
■ Chef pâtissier :
Pascal Minodier

Fruits de mer

Plateaux

| | |
|--|---------|
| Le Plateau de fruits de mer | 56,00 € |
| Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux. | |
| Le Plateau de Crustacés Cuits | 54,00 € |
| Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux. | |
| Le Plateau Royal avec Demi-Homard | 78,00 € |
| Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes, demi-homard, bulots, bigorneaux. | |
| Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard | 74,00 € |
| Demi-homard, demi-tourteau, langoustines, crevettes, bigorneaux. | |
| L'Assiette de l'Écailler | 36,00 € |
| Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux. | |

Coquillages et crustacés

| | |
|---|---------|
| Moules d'Espagne crues | 12,00 € |
| Amandes | 10,00 € |
| Palourdes | 18,00 € |
| Assiette de Bulots Mayonnaise | 18,00 € |
| Bigorneaux | 12,00 € |
| Bouquet de crevettes roses | 21,00 € |
| Buisson de Langoustines Mayonnaise | 25,00 € |
| Tourteau Mayonnaise | 22,00 € |
| Homard Bellevue entier | 49,50 € |
| Demi-homard Bellevue | 27,00 € |

Huîtres



Ostra Regal
le choix de l'écailler

| | | | |
|--|--------------|----------------|---------|
| Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 : | | | |
| ■ Les six | 15,00 € | | |
| ■ Les neuf | 20,00 € | | |
| ■ Les douze | 25,00 € | | |
| Les Spéciales Gillardeau N°4 : | | | |
| ■ Les six | 22,00 € | | |
| ■ Les neuf | 32,00 € | | |
| ■ Les douze | 42,00 € | | |
| Ostra Régale N°3 : | | | |
| ■ Les six | 23,00 € | | |
| ■ Les neuf | 35,00 € | | |
| ■ Les douze | 45,00 € | | |
| L'assiette dégustation panachée | | | |
| Spéciales Joël Dupuch | ■ Gillardeau | ■ Ostra Régale | |
| ■ Les six | 21,00 € | ■ Les douze | 38,00 € |
| En accompagnement uniquement : saucisse grillée | 4,00 € | | |

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Menu enfant

(-10 ans) 14,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

À partager... ou pas!

| | | | |
|----------------------------------|---------|----------------------------|---------|
| Jambon Iberico Pata Negra | 18,50 € | Friture de calamars | 18,50 € |
|----------------------------------|---------|----------------------------|---------|

Entrées

| | |
|--|---------|
| Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons | 13,50 € |
| Velouté de panais Truffe et châtaignes | 18,50 € |
| Terrine de foie gras Gelée de cranberry, brioche et chutney du moment. | 22,00 € |
| Ravioles de langoustine Poireaux, céleri, pomme Granny Smith et émulsion de crustacés | 21,00 € |
| Bœuf mi-cuit Pickles de chou-fleur, gelée fumée et crème de champignons | 17,50 € |
| Huîtres pochées Gelée de persil, concombre, citron caviar et bouillon kalamansi | 19,50 € |
| Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote (30 gr) Pommes de terre tièdes et beurre de Maître Bordier | 98,00 € |
| Plat végétarien | 19,50 € |

Poissons

| | |
|--|---------------------|
| Pavé de cabillaud vapeur Croûte de sésame au wasabi, fenouil, compotée de tomate et sauce au curry noir | 34,00 € |
| Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière | 42,00 € |
| Saint-Jacques poêlées Mousseline de courge, gombo, beurre de yuzu et poivre Timut | 34,00 € |
| Homard bleu de notre vivier simplement rôti Sauce Sainte-Croix-du-Mont | Consultez l'ardoise |

Viandes

| | |
|--|---------|
| La belle entrecôte grillée Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes. | 29,50 € |
| Magret de canard entier Crémeux de potimarron, poires rôties, lard croustillant et jus brun aux noix. | 29,50 € |
| Tartare de bœuf Frites fraîches et salade | 24,00 € |
| Ris de veau meunière Espuma de maïs, céleri rave, pois gourmands, lard fumé et jus brun | 35,00 € |
| Filet de pigeon cuit sur coffre, cuisse confite et foie poêlé | 32,00 € |
| Salsifis, coing poché, marmelade de courge et jus de pigeon aux noisettes | |

Les plats pour deux

| | |
|---|---------|
| Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises | 80,00 € |
| Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau | 70,00 € |
| La côte de bœuf (environ 1,100 kg) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes | 74,00 € |

Desserts

| | |
|---|---------|
| Assiette de fromages affinés | 13,00 € |
| Crème brûlée à la vanille Bourbon. | 10,00 € |
| Les profiteroles du Pinasse | 13,00 € |
| Presqu'île flottante | 11,00 € |
| Biscuit brownie | 13,00 € |
| Chocolat noir Manjari, sauce et glace au yuzu | |
| Ananas et mangue | 13,00 € |
| Estragon, sauce passion et sorbet litchi | |
| Café gourmand, très gourmand | 14,00 € |
| Irish Coffee (Jameson) | 12,00 € |

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

Glaces

"Élaborées par un Maître artisan glacier"

| | |
|---|---------|
| Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly | 10,00 € |
| Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly | 10,00 € |
| Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly | 10,00 € |
| Café Liégeois Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly | 10,00 € |
| Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly | 10,00 € |
| Coupe Colonel Sorbet citron d'Espagne, Vodka | 12,00 € |
| Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix | 7,50 € |

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

Vins Blancs

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

| | | | |
|--|--------|------|-------|
| <u>BORDEAUX BLANC</u> | | | |
| Ch. de Lestiac - 2019. | 5,50 € | | 24 € |
| <u>ENTRE DEUX MERS</u> | | | |
| Ch. Rauzan Despagne | 6 € | 16 € | 28 € |
| <u>GRAVES</u> | | | |
| Ch. de Landiras - 2020 | 6,50 € | | 29 € |
| Ch. Chantegrive - 2018 | | 19 € | 36 € |
| <u>PESSAC-LÉOGNAN</u> | | | |
| Ch. Bruilleau - 2018. | 7,50 € | | 38 € |
| Abeille de Fieuzal | | 25 € | 48 € |
| Ch. Carbonnieux - 2018. | | | 60 € |
| Clémentin de Pape Clément - 2018. | | | 67 € |
| Château Pape Clément - 2016 | | | 175 € |
| <u>IGP CÔTES DE GASCOGNE</u> | | | |
| Dne. du Tariquet Ugni Blanc. | | | 24 € |
| Dne. du Tariquet 1 ^{ère} Grives | 5,50 € | | 27 € |
| <u>SAUTERNES</u> | | | |
| Ch. Bastor Lamontagne - 2016 | 9 € | | 46 € |
| <u>SANCERRE</u> | | | |
| Ch. de Sancerre - 2019 | | | 45 € |
| <u>POUILLY FUMÉ</u> | | | |
| Ch. la Doucette - 2019. | | | 48 € |
| <u>MONTAGNY 1^{er} CRU</u> | | | |
| Domaine Laurent Cognard - 2018. | | | 55 € |
| <u>CHABLIS</u> | | | |
| Simonnet Fèbvre - 2017 1 ^{er} Cru | | | 45 € |
| Grand Regnard - 2020 | | | 58 € |
| <u>BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR</u> | | | |
| Puligny Montrachet "Les Chalumaux" - 2017 | | | 92 € |
| Meursault "Goutte d'Or" - 2017 | | | 92 € |
| Corton Charlemagne - 2017. | | | 125 € |
| Criots Bataud Montrachet - 2013. | | | 170 € |
| <u>CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU</u> | | | |
| Guigal - 2017 | | | 83 € |
| <u>CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE</u> | | | |
| Chevalier de Sterimberg - 2017. | | | 87 € |
| <u>CROZE HERMITAGE</u> | | | |
| La Mule Blanche - 2018. | | | 57 € |
| <u>ARDÈCHE</u> | | | |
| Grand Ardèche (Chardonnay) - 2018. | 7,50 € | 36 € | 74 € |
| <u>ALSACE - GEWURZTRAMINER</u> | | | |
| Vendanges tardives Trimbach - 2011 | | | 82 € |

Rosés

| | | | |
|--------------------------------------|-----|------|-----------|
| <u>BORDEAUX ROSÉ</u> | | | |
| Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé - 2019. | | | 23 € |
| <u>CÔTES DE PROVENCE</u> | | | |
| Charme des Demoiselles | 6 € | | 28 € |
| La Chapelle de Sainte-Roseline | | | 52 € |
| Whispering Angel (Caves d'Esclans). | | | 42 € 88 € |
| <u>BANDOL</u> | | | |
| Domaine d'Ott. | | 52 € | 110 € |

Vins Rouges

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

| | | | |
|--|--------|---------|---------|
| <u>CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX</u> | | | |
| Ch. de Lestiac - 2016. | 5,50 € | | 25 € |
| Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux) | | | 28,50 € |
| <u>CÔTES DE CASTILLON</u> | | | |
| Ch. Joanin Bécot - 2014. | | | 38 € |
| <u>CÔTES DE BOURG</u> | | | |
| Ch. Les Eyquems - 2017. | | | 26 € |
| <u>CANON FRONSAC</u> | | | |
| Ch. Haut Francarney - 2016. | | | 42 € |
| <u>SAINT-ÉMILION</u> | | | |
| Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus | | 26,50 € | |
| Ch. Jean Voisin - 2016. | | 50 € | |
| Dragon de Quintus - 2014 | | 62 € | |
| Ch. l'Arrosée - 2010 | | 80 € | |
| Ch. Grand Mayne - 2015 | | 75 € | |
| Ch. Chauvin - 2001. | | 90 € | |
| Ch. Chauvin - 2015 | | 70 € | |
| Ch. La Dominique - 2015 | | 88 € | |
| Ch. Latour Figeac - 2015 | | 75 € | |
| Ch. Clos de l'Oratoire - 2015 | | 78 € | |
| Ch. La Clotte - 2015. | | 98 € | |
| Ch. Beauséjour Becot - 2009 | | 110 € | |
| Ch. Canon la Gaffelière - 2010 | | 125 € | |
| Ch. Canon - 2010 | | 167 € | |
| Ch. Troplong Mondot - 2010. | | 170 € | |
| Clos Fourtet - 2010 | | 149 € | |
| Ch. Pavie Macquin - 2010 | | 150 € | |
| Ch. Pavie Decesse - 2010. | | 245 € | |
| Ch. Pavie - 2010 | | 390 € | |
| <u>LALANDE DE POMEROL</u> | | | |
| Ch. Fleur de Bouard - 2014 | | | 54 € |
| <u>POMEROL</u> | | | |
| Ch. de Sales - 2014 | 9,50 € | | 48 € |
| Ch. Nenin - 2015. | | | 98 € |
| Ch. Bon Pasteur - 2010 | | | 103 € |
| Ch. Bon Pasteur - 2015 | | | 110 € |
| Ch. L'Évangile - 2010. | | | 320 € |
| Ch. Le Gay - 2010 | | | 167 € |
| Ch. La Conseillante - 2010. | | | 267 € |
| Vieux Château Certan - 2010. | | | 353 € |
| <u>GRAVES</u> | | | |
| Ch. de Landiras - 2015. | 6,50 € | | 31 € |
| Ch. Chantegrive - 2014 | | 19,50 € | 36 € |
| Ch. Mejean - 2013. | 8,50 € | | 42 € |
| <u>AOC PESSAC-LÉOGNAN</u> | | | |
| Esprit de Chevalier - 2015 | | | 54 € |
| Ch. La Garde - 2011. | | | 52 € |
| Ch. Abeille de Fieuzal - 2018. | | | 52 € |
| Ch. Seguin - 2016 | | | 56 € |
| Ch. Brown - 2015. | | | 57 € |
| Ch. Carbonnieux | | | 60 € |
| Ch. de Fieuzal | | | 80 € |
| Ch. Malartic Lagravière - 2015 | | | 85 € |
| Domaine de Chevalier - 2010. | | | 110 € |
| Ch. Pape Clément - 2010. | | | 180 € |
| Ch. Pape Clément - 2016. | | | 130 € |
| <u>AOC MÉDOC</u> | | | |
| Ch. Tour Haut Caussan - 2010 | | | 47 € |

Vins Rouges

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

| | | | |
|---|--------|--|-------|
| <u>HAUT-MÉDOC</u> | | | |
| Ch. Villambis - 2015. | | | 39 € |
| Ch. Belgrave - 2010. | | | 80 € |
| Ch. La Lagune - 2010 | | | 120 € |
| <u>LISTRAC</u> | | | |
| Ch. Fonréaud - 2011 | | | 38 € |
| <u>MOULIS</u> | | | |
| Ch. Maucaillou - 2015 | | | 68 € |
| Ch. Poujeaux - 2015 | | | 75 € |
| Ch. Chasse Spleen - 2014 | | | 70 € |
| <u>SAINT-ESTÈPHE</u> | | | |
| Ch. Tour de Marbuzet - 2015 | 9,50 € | | 48 € |
| Ch. Phelan Segur - 2015. | | | 78 € |
| Ch. Lafon Rochet - 2005 | | | 105 € |
| Ch. Lafon Rochet - 2009 | | | 95 € |
| Ch. Lafon Rochet - 2010 | | | 100 € |
| Ch. Lafon Rochet - 2015. | | | 80 € |
| Cos d'Estournel - 2010 | | | 329 € |
| Ch. Montrose - 2005. | | | 205 € |
| Ch. Montrose - 2010 | | | 230 € |
| Ch. De Pez - 2015 (<i>Magnum</i>) | | | 125 € |
| <u>SAINT-JULIEN</u> | | | |
| Les Fiefs de Lagrange - 2015/18 | | | 60 € |
| Ch. Lalande Borie - 2015 | | | 68 € |
| Ch. Moulin Riche - 2014 | | | 80 € |
| Ch. Branaire Ducru - 2010 | | | 130 € |
| Ch. Branaire Ducru - 2015 | | | 100 € |
| Ch. Ducru Beaucaillou - 2010 | | | 275 € |
| Ch. Saint-Pierre - 2015. | | | 100 € |
| Ch. Lagrange - 2015 | | | 95 € |
| Ch. Gruaud Larose - 2001 | | | 135 € |
| Ch. Gruaud Larose - 2014 | | | 135 € |
| Ch. Léoville Las Cases - 2006. | | | 215 € |
| Ch. Las Cases - 2010. | | | 330 € |
| Ch. Léoville Barton - 2010 | | | 190 € |
| Ch. Léoville Poyferré - 2010 | | | 210 € |
| <u>PAUILLAC</u> | | | |
| Réserve de la Comtesse - 2015 | | | 82 € |
| Réserve de la Comtesse - 2010 (<i>Magnum</i>) | | | 170 € |
| Ch. d'Armaillac - 2015 | | | 88 € |
| Ch. Croizet Bages - 2005. | | | 90 € |
| Ch. Haut Batailley - 2005. | | | 110 € |
| Ch. Pichon Comtesse - 1998. | | | 165 € |
| Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2010 | | | 265 € |
| Ch. Pichon Baron - 2010 | | | 260 € |
| Ch. Grand Puy Lacoste - 2010 | | | 150 € |
| Ch. Pontet Canet - 2010 | | | 195 € |
| Ch. Lynch Bages - 2009 | | | 230 € |
| Ch. Lynch Bages - 2010. | | | 235 € |
| <u>MARGAUX</u> | | | |
| Ch. Blason d'Issan - 2016 | | | 58 € |
| Ch. d'Issan - 2010 | | | 130 € |
| Ch. Marquis de Terme - 2015 | | | 82 € |
| Ch. Dauzac - 2015. | | | 85 € |
| Ch. Kirwan - 2010 | | | 100 € |
| Ch. Kirwan - 2015 | | | 85 € |

Vins Rouges

Verre 15 cl 75 cl 150 cl

| | | | |
|--|--|------|-------|
| <u>MARGAUX</u> | | | |
| Ch. Desmirail - 2015 | | | 115 € |
| Ch. Brane Cantenac - 2015 | | | 110 € |
| Ch. Cantenac Brown - 2015 | | | 100 € |
| Ch. Prieuré Lichine - 2010 | | | 110 € |
| Ch. Giscours - 2009 | | | 135 € |
| Ch. Durfort Vivens - 2010. | | | 110 € |
| Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2003 | | | 140 € |
| Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2009 | | | 150 € |
| Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2010 | | | 165 € |
| Ch. Rauzan Segla - 2010 | | | 180 € |
| Ch. Palmer - 2010. | | | 390 € |
| <u>BOURGUEIL</u> | | | |
| Ch. de Minière "Champs de Louys" - 2019 | | | 38 € |
| <u>BROUILLY</u> | | | |
| Ch. de Lachaize - 2017. | | | 40 € |
| <u>CROZE HERMITAGE</u> | | | |
| Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2016. | | | 60 € |
| <u>CÔTES DU RHONE</u> | | | |
| Parallèle 45 "Jaboulet" - 2019 | | | 38 € |
| Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2018 | | | 38 € |
| <u>HERMITAGE</u> | | | |
| Petite Chapelle "Jaboulet" - 2013. | | | 95 € |
| La Chapelle "Jaboulet" - 2011 | | | 140 € |
| <u>Ch. NEUF DU PAPE</u> | | | |
| Clos de l'Oratoire des Papes | | 60 € | 125 € |
| <u>LANGUEDOC</u> | | | |
| Ch. Puech Haut "Tête de Bélier" - 2016. | | | 60 € |
| <u>COLLIOURE</u> | | | |
| Domaine de la Rectorie "Côté Mer" - 2019. | | | 40 € |
| ■ ESPAGNE | | | |
| <u>TORO</u> | | | |
| Valdosan - 2015 | | | 40 € |
| ■ ITALIE | | | |
| <u>IGT TOSCANA</u> | | | |
| Le Volte Del Ornellaia - 2015 | | | 45 € |
| <u>IGT BOLGUERI</u> | | | |
| Le serre nuove del Ornellaia - 2013 | | | 68 € |
| Ornellaia - 2010 | | | 240 € |
| Ornellaia - 2011 | | | 195 € |

Champagnes

| | | | |
|-------------------------------|---------|------|-------------|
| ■ À LA COUPE | | | |
| Taittinger Brut Réserve | 12,5 cl | 10 € | |
| Taittinger Brut Réserve | | | 65 € |
| Taittinger Rosé Prestige | | | 80 € |
| Moët et Chandon Brut Impérial | | | 75 € |
| Ruinart Rosé | | | 110 € |
| Ruinart Blanc de Blancs | | | 110 € 230 € |
| Amour de Deutz | | | 160 € |
| Dom Pérignon Brut | | | 195 € |
| Cristal Roederer Brut. | | | 195 € |
| Louis Roederer Brut Premier | | | 140 € |

Vins effervescents

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Neirano Prosecco DOC | 28,50 € |
| Chandon Garden Spritz "Argentine" | 42 € |



Prix nets, service compris